

Le nostre Paste

Our Pasta

Scopri l'ampia gamma di pasta all'uovo Marcozzi di Campofilone. Sottile, porosa e dall'ottima resa in cottura. Fatta oggi come una volta, con ingredienti semplici e genuini, e con una lenta e graduale essiccazione a bassa temperatura.

Solo semola di grano duro e uova, per un sapore delicato ed inconfondibile.

Discover the wide range of Marcozzi di Campofilone egg pasta. Thin, porous, and with an excellent cooking yield. Made today as it was in the past, with simple and genuine ingredients, produced with a slow gradual drying at low temperature.

Only durum wheat semolina and eggs, for a delicate and unmistakable taste.

MARCOZZI di CAMPOFILONE



Tradizione

Tradition

Quando la domenica aveva il sapore della festa

When Sundays tasted as family celebration

C'era un tempo in cui il calore delle emozioni nasceva attorno alla tavola. Quando le massaie si alzavano presto per ripetere un antico rito fatto di gesti semplici e sapienti. C'era un tempo in cui **nonna Adelina**, con le sue mani ruvide e sapienti, impastava la semola di grano duro insieme alle uova. Stendeva la pasta con il mattarello fino ad ottenere sottili, morbide e dorate sfoglie, che faceva riposare in panni di cotone. Tagliava poi la sfoglia in fili sottili sottili, che a guardarli bene sembravano "capelli d'angelo", e li lasciava essiccare in una stanza ventilata. Ecco qui la famosa "pasta della domenica": **i Maccheroncini di Campofilone.**

There was a time when the warmth of the emotions spread from the table. When the housewives got up early in the morning to repeat an old ritual made of simple and skilful gestures. There was a time when **grandma Adelina**, with her rough and expert hands, kneaded the durum wheat semolina and the eggs. She rolled the dough with a wooden rolling pin until she obtained thin, soft, and golden sheets, that she let rest over cotton cloths. She then proceeded to cut the sheet into very thin strands that –on a closer look- seemed like "angel's hair", and she let them dry in an aired room. That's the famous "Sunday pasta": **the Maccheroncini of Campofilone.**

Origine

Origin

Il tipico sapore di una terra autentica

The typical taste of an authentic land

Per la pasta Marcozzi di Campofilone, l'origine è tutto. Perché tutto nasce in un territorio unico per tradizione: **Campofilone.** Qui i segreti del passato si fondono con ingredienti naturali per dare vita a un prodotto sano e genuino. Solo semola di grano duro e uova fresche no OGM, senza coloranti né conservanti. Una pasta dall'aspetto ruvido e poroso, essiccata lentamente a bassa temperatura, la sua sfoglia morbida e sottile, veloce da cuocere. La scelta ideale per le ricette più creative.

For the Marcozzi of Campofilone pasta, the origin means everything. That's because everything is born from a land of unparalleled tradition: **Campofilone.** Here the secrets of the past blend with natural ingredients in order to bring a healthy and genuine product to life. Only GMO free natural ingredients, durum wheat semolina and fresh eggs, without colourants and preservatives. A rough, porous, slowly dried at low temperature egg pasta, its soft and thin dough, quick to cook and with an excellent cooking yield. The ideal choice for the most creative recipes.



Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini di Campofilone PGI

I Maccheroncini di Campofilone hanno il riconoscimento IGP che ne certifica la tipicità, il legame con il territorio, la qualità delle materie prime e la lavorazione artigianale.

The Maccheroncini di Campofilone obtained the PGI mark, showing a consolidated and codified production tradition, an inseparable tie with the area of origin and its craftsmanship.



La storia dei Maccheroncini

La tradizione della pasta all'uovo di Campofilone inizia secondo leggende popolari parlate e scritte fin dal 1400.

I primi documenti certi che si riferiscono a questa pasta denominata anche "**capelli d'angelo**" risalgono al Concilio di Trento del 1560 in cui vengono citati con la dicitura "così sottile da sciogliersi in bocca" rifacendosi alla loro caratteristica di essere molto sottili.

I Maccheroncini sono anche citati in quaderni di cucina di alcune casate nobili del 1700 e del 1800 come i conti Stelluti-Scala e i conti Vinci. Inoltre il poeta **Giacomo Leopardi** nei suoi 49 piatti che più desiderava, elencava tre modi diversi in cui preferiva i prodotti di pasta all'uovo di Campofilone come promemoria per i suoi cuochi.

The history of Maccheroncini

The tradition of Campofilone egg pasta dates back to the 15th century, according to popular both written and oral legends. The first certain documents referring to this pasta as "**angel hair**" date back to the Council of Trent in 1560, in which they are quoted as "so thin as to melt in the mouth", referring to their characteristic of being very thin.

The Maccheroncini are also mentioned in cookbooks of some noble families of the 1700s and 1800s such as the Stelluti-Scala earls and the Vinci earls. Also the poet **Giacomo Leopardi** in the list of his 49 most desired dishes listed three different ways in which he preferred Campofilone's egg pasta products as a reminder for his chefs.

Maccheroncini di Campofilone

Il 13 novembre 2013 i famosi Maccheroncini di **Campofilone** hanno ricevuto il riconoscimento **IGP**: un marchio d'origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quelle tipicità agricole ed alimentari che sono prodotte in un'area geografica determinata, in questo caso a Campofilone. I Maccheroncini di Campofilone IGP possono essere prodotti soltanto nel comune di Campofilone rispettando un **rigido disciplinare di produzione**.

Maccheroncini di Campofilone

November 13th 2013 is a historic day for the village of **Campofilone**: the famous Maccheroncini received the Protected Geographical Indication **PGI** European recognition. PGI is a mark of origin that is awarded by the European Union to those agricultural products and foodstuffs which are produced in a specific geographical area according to a **rigorous production guideline**. Maccheroncini di Campofilone PGI can only be produced in the municipality of Campofilone.



Filiera produttiva

Production chain



1 - Uova e semola di grano duro

Uova fresche da galline italiane che razzolano a terra all'interno di allevamenti non intensivi, nutrite con cereali privi di OGM. Semola di grano duro selezionata, proveniente da campi di grano italiani.

Fresh eggs and durum wheat semolina

Free-range fresh eggs from non-intensive farms from hens fed with GMO free cereals. Durum wheat semolina obtained from Italian wheat fields.



2 - Impasto morbido

La semola di grano duro viene impastata lentamente con le uova (35% sul totale) per almeno 30-40 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Soft dough

The durum wheat semolina is slowly kneaded with the eggs (35% of the total) for at least 30-40 minutes, until the dough is soft and elastic.



3 - Trafilatura

Grazie alla trafilatura l'impasto assume un aspetto ruvido e poroso, ideale per legarsi perfettamente ad ogni condimento.

Drawing

Thanks to the drawing process, the dough takes on a rough and porous appearance, ideal for perfectly blending with any sauce and condiment.



4 - Sfoglia sottile e delicata

Sfogliatura sottile della pasta che, nel caso dei Maccheroncini, garantisce uno spessore inferiore a 0,7 mm. Un primato che pochissimi in Italia possono vantare e che si traduce in una maggiore velocità di cottura, in un gusto delicato e un'alta digeribilità.

Thin and delicate sheet

The pasta dough is rolled into thin sheets that, in the case of the Maccheroncini, are less than 0.7mm thick. A thinness only few can be proud of, that allows a faster cooking time, a delicate taste, and a pasta easier to digest.



5 - Caratteristico foglietto

Operazione tipica dei pastai di Campofilone, ancora oggi affidata solo al nostro personale più abile. Consiste nel disporre manualmente i fili di pasta su fogli di carta con la lama di un coltello. I bordi dei fogli di carta vengono poi piegati per proteggere il prodotto.

The characteristic paper sheets

It's a typical operation of the Campofilone pasta makers, still entrusted to our most skilled personnel. It consists in manually laying the pasta strands on paper sheets with the blade of a knife. The sides of the paper are then folded in order to protect the product.



6 - Lenta e graduale essiccazione

I foglietti con la pasta fresca vengono adagiati in appositi telai, per poi passare alla prolungata essiccazione (24-34 ore) a bassa temperatura (28°-55°). L'essiccazione viene personalizzata in relazione all'umidità e alla ventilazione per ogni formato. Nell'ottica di una produzione eco-sostenibile, gli essiccatoi sono alimentati da energia solare.

Slow and gradual drying process

The paper sheets with the fresh pasta are laid on specific frames and then slowly dried (24-34 hours) at low temperature (28°-55°C). The drying process is personalized for every shape depending on the humidity and ventilation. Regarding the eco-friendliness of our production, our dryers are powered with photovoltaic energy.



7 - Controlli rigorosi

Controllo del peso con bilancia digitale. Esame visivo di ogni foglietto realizzato e asciugato. Controllo dell'umidità con termobilancia. Prova cottura e assaggio a campione. Verifica dell'eventuale presenza di particelle metalliche sul prodotto confezionato tramite metal detector. Analisi chimica e microbiologica a campione.

Meticulous controls

Weight control with a digital scale. Visual control of every produced and dried sheet. Humidity control with a thermobalance. Cooking test and tasting of samples of every batch. Control of the potential presence of metallic particles in the packed product with a metal detector. Chemical and microbiological analysis of samples.



8 - Confezionamento

Due foglietti di pasta all'uovo essicata vengono inseriti manualmente all'interno della confezione. Le indicazioni del lotto e della data di scadenza vengono stampate sulla confezione per garantire la rintracciabilità del prodotto e una trasparenza totale.

Packaging

Two paper sheets with the dried pasta are manually placed in the case. The lot number and the expiration date are printed on the case in order to guarantee the product traceability.

Lunga Tradizionale

Traditional Long Pasta

Semola e uova 100% Italia
100% Italian eggs and durum wheat semolina

Confezione Packaging	Tipologia Type	Ingredienti Ingredients	Lavorazione Manufacturing
250 g - 4 porzioni 8.8 OZ. - 4 servings	Pasta all'uovo di Campofilone Egg pasta of Campofilone	Semola di grano duro uova 35,3% Durum wheat semolina, eggs 35.3%	Ruvida e porosa, essiccata lentamente a bassa temperatura Rough and porous, slowly dried at low temperature

Maccheroncini di Campofilone IGP

Maccheroncini di Campofilone PGI



Cod. prodotto Product code	M0001
Cottura Cooking time	1/2 minuti 1/2 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,6/0,7 mm - 1 mm 0.6/0.7 mm - 1 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Linguine di Campofilone

Linguine di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0002
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 2 mm 0.7/0.8 mm - 2 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Fettuccine di Campofilone

Fettuccine di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0003
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 4 mm 0.7/0.8 mm - 4 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Tagliatelle di Campofilone

Tagliatelle di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0004
Cottura Cooking time	3/4 minuti 3/4 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 6 mm 0.7/0.8 mm - 6 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Tonnarelli di Campofilone

Tonnarelli di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0005
Cottura Cooking time	4/6 minuti 4/6 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	1,2/1,5 mm - 1 mm 1.2/1.5 mm - 1 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Pappardelle di Campofilone

Pappardelle di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0009
Cottura Cooking time	6/8 minuti 6/8 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	1/1,2 mm - 12 mm 1/1.2 mm - 12 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Sfoglia per lasagne di Campofilone

Wide flat sheets - lasagne di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0006
Cottura Cooking time	3/4 minuti 3/4 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 13/15 cm 0.7/0.8 mm - 13/15 cm
Lunghezza Length	23-25 cm 23-25 cm



Tradizione e qualcosa in più

Tradition and more

Fettuccine all'uovo speciali

Nate per sorprendere i palati più esigenti, le **fettuccine all'uovo speciali Marcozzi di Campofilone** sono l'unione tra la pasta all'uovo di Campofilone e i più ricercati profumi e sapori della terra. La sfoglia ha una consistenza impeccabile caratterizzata dalla ruvidità e porosità che evidenzia la corretta esecuzione di tutti i processi artigianali. Le fettuccine speciali sono genuine soprattutto perché **sono rigorosamente senza conservanti, coloranti, additivi e OGM**. Sono speciali anche nei tempi e modi di cottura: soli 2-3 minuti e non necessitano di condimenti elaborati.

Special egg fettuccine

Created to surprise the most demanding palates, **Marcozzi di Campofilone special egg fettuccine** are the ensemble of Campofilone egg pasta and the most sought-after aromas and flavors of the land. The pasta sheet has an impeccable texture characterized by roughness and porosity that highlights the correct execution of all artisanal processes. Special fettuccine are genuine above all because **they are strictly free of preservatives, dyes, additives and GMOs**. Moreover are also special in their cooking time: only 2-3 minutes cooking and no need of elaborated seasonings.



Lunga Speciale Special Long Pasta

Semola e uova 100% Italia
100% Italian eggs and durum wheat semolina

Confezione Packaging	Lavorazione Manufacturing	Lunghezza Length	Spessore e larghezza Thickness and Width	Cottura Cooking time
250 g - 4 porzioni 8.8 OZ. - 4 servings	Ruvida e porosa, essiccata lentamente a bassa temperatura Rough and porous, slowly dried at low temperature	45-55 cm	0,7/0,8 - 4 mm 0.7/0.8 - 4 mm	2/3 minuti 2/3 minutes

Fettuccine allo zafferano Saffron Fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0070
Tipologia Type	pasta all'uovo con zafferano egg pasta with saffron
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, zafferano 0,2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, saffron 0.2%



Lo zafferano è una delle spezie più costose al mondo. La polvere dei pistilli estratta dal fiore dona a questa pasta un bel colore giallo intenso e un sapore delicato molto apprezzato. Sono consigliati condimenti a base di pesce e carne, oltre che vegetali.

Saffron one of the most expensive spices in the world. The powder from the pistils extracted from the flower gives this paste a beautiful deep yellow color and a highly appreciated delicate flavor. Fish and meat seasonings, as well as vegetables, are recommended.

Fettuccine al tartufo Truffle Fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0071
Tipologia Type	pasta all'uovo con tartufo egg pasta with truffle
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 23%, tartufo 3,6%, aroma durum wheat semolina, eggs 23%, truffle 3.6%, aroma



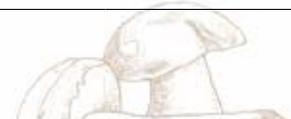
Le fettuccine al tartufo, sono una vera prelibatezza. Alla vista il colore della pasta all'uovo presenta dei piccoli particolari di colore dati dal tartufo macinato. Il profumo di questa pasta è intenso e il sapore viene esaltato da condimenti semplici, come funghi e un filo di olio EVO.

Truffle fettuccine, are a real delicacy. To the eye, the color of the egg pasta has little color details given by the ground truffle. The fragrance of this pasta is intense and the flavor is enhanced by simple seasonings, such as mushrooms and a drizzle of EVO oil.

Fettuccine ai funghi porcini Porcini mushroom fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0011
Tipologia Type	pasta all'uovo con funghi porcini egg pasta with porcini mushrooms
Ingredienti Ingredients	Semola di grano duro, uova 30,3%, funghi porcini* 5,6% * <i>Boletus edulis e relativo gruppo</i> Durum wheat semolina, eggs 30.3%, porcini mushroom* 5.6% * <i>Boletus edulis and related group</i>



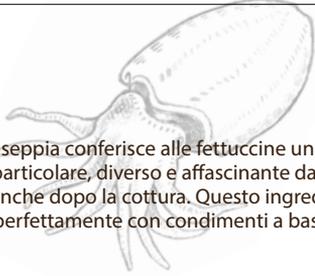
Una gustosa pasta preparata con i funghi porcini, molto apprezzata e adatta alla preparazione di primi piatti capaci di evocare i sapori del bosco. Ottime con condimenti a base di carne o formaggi.

A tasty pasta prepared with porcini mushrooms, very popular and suitable for the preparation of pasta dishes capable of evoking the flavors of the forest. Excellent with meat or cheese sauces.

Fettuccine al nero di seppia
Squid ink fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0012
Tipologia Type	pasta all'uovo con nero di seppia egg pasta with squid ink
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, nero di seppia 2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, squid ink 2%



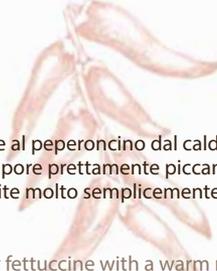
Il nero di seppia conferisce alle fettuccine un aspetto particolare, diverso e affascinante dal tono intenso anche dopo la cottura. Questo ingrediente si sposa perfettamente con condimenti a base di pesce.

Squid ink gives fettuccine a distinctive, different and fascinating look with an intense tone even after cooking. This ingredient perfectly pairs with fish-based sauces.

Fettuccine al peperoncino
Chili pepper fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0013
Tipologia Type	pasta all'uovo con peperoncino egg pasta with chili pepper
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, peperoncino 3,6% durum wheat semolina, eggs 30.3%, chili pepper 3.6%



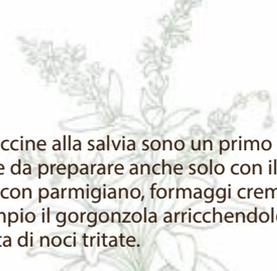
Le fettuccine al peperoncino dal caldo colore rosso hanno un sapore prettamente piccante. Possono essere condite molto semplicemente con aglio e olio.

Chili pepper fettuccine with a warm red color has a distinctly spicy flavor. Can be easily seasoned, even with just garlic and EVO oil.

Fettuccine alla salvia
Sage fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0015
Tipologia Type	pasta all'uovo con salvia egg pasta with sage
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, salvia 2,3% durum wheat semolina, eggs 30.3%, sage 2.3%



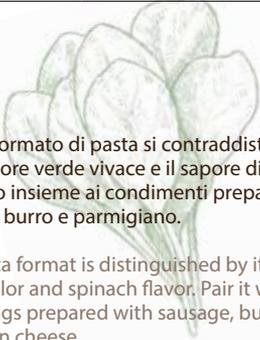
Le fettuccine alla salvia sono un primo originale e veloce da preparare anche solo con il burro. Ottime con parmigiano, formaggi cremosi come ad esempio il gorgonzola arricchendole poi con aggiunta di noci tritate.

Sage fettuccine is an original and quick first course that can be prepared even with just butter. Excellent with parmesan, creamy cheeses such as gorgonzola (blue cheese), then enriching the taste by adding chopped crunchy dried walnuts.

Fettuccine agli spinaci
Spinach fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0016
Tipologia Type	pasta all'uovo con spinaci egg pasta with spinach
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, spinaci 1,9% durum wheat semolina, eggs 30.3%, spinach 1.9%



Questo formato di pasta si contraddistingue per il suo colore verde vivace e il sapore di spinaci. Abbinato insieme ai condimenti preparati con salsiccia, burro e parmigiano.

This pasta format is distinguished by its vibrant green color and spinach flavor. Pair it with seasonings prepared with sausage, butter and Parmesan cheese.

Fettuccine all'ortica
Nettle fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0018
Tipologia Type	pasta all'uovo con ortica egg pasta with nettle
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, ortica 3,2% durum wheat semolina, eggs 30.3%, nettle 3.2%



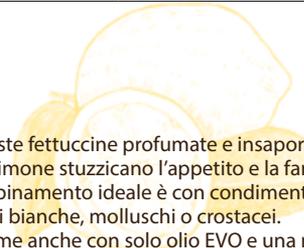
Le fettuccine all'ortica hanno un sapore molto particolare. Piatto tipico della tradizione contadina, viene apprezzato con condimenti vegetali, olio EVO a crudo, pesto o pomodori freschi e mozzarella.

Nettle fettuccine has a very distinctive flavor. A traditional farmer's dish, to enjoy with vegetable dressings, raw EVO oil, pesto or fresh tomatoes and mozzarella.

Fettuccine al limone
Lemon fettuccine



Cod. prodotto Product code	M0081
Tipologia Type	pasta all'uovo con limone egg pasta with lemon
Ingredienti Ingredients	semola di grano duro, uova 30,3%, limone 5,3% durum wheat semolina, eggs 30.3%, lemon 5.3%



Queste fettuccine profumate e insaporite dal limone stuzzicano l'appetito e la fantasia. L'abbinamento ideale è con condimenti di pesce, carni bianche, molluschi o crostacei. Ottime anche con solo olio EVO e una macinata di pepe.

These lemon-flavored fettuccine tantalize the appetite and the imagination. The ideal pairing is with fish, white meat, shellfish or crustacean toppings. Also excellent with just Evo oil and ground pepper.





Confezione Packaging	Tipologia Type	Ingredienti Ingredients	Lavorazione Manufacturing
250 g - 4 porzioni 8.8 OZ. - 4 servings	Pasta all'uovo Biologica Organic egg pasta	Semola di grano duro Bio, uova Bio 35,3% Organic durum wheat semolina, organic eggs 35.3%	Ruvida e porosa, essiccata lentamente a bassa temperatura Rough and porous, slowly dried at low temperature

Maccheroncini di Campofilone IGP Bio
Organic Maccheroncini di Campofilone PGI



Cod. prodotto Product code	M0001BIO
Certificazioni Certification	certificazione biologica, IGP organic certification, PGI
Cottura Cooking time	1/2 minuti 1/2 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,6/0,7 mm - 1 mm 0.6/0.7 mm - 1 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Fettuccine di Campofilone Bio
Organic Fettuccine di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0003BIO
Certificazioni Certification	certificazione biologica organic certification
Cottura Cooking time	2/3 minuti 2/3 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	0,7/0,8 mm - 4 mm 0.7/0.8 mm - 4 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Chitarroni di Campofilone Bio
Organic Chitarroni di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0008BIO
Certificazioni Certification	certificazione biologica organic certification
Cottura Cooking time	5/6 minuti 5/6 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	1/1,2 mm - 2 mm 1/1.2 mm - 2 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm

Pappardelle di Campofilone Bio
Organic Pappardelle di Campofilone



Cod. prodotto Product code	M0009BIO
Certificazioni Certification	certificazione biologica organic certification
Cottura Cooking time	6/8 minuti 6/8 minutes
Spessore e larghezza Thickness and Width	1/1,2 mm - 12 mm 1/1.2 mm - 12 mm
Lunghezza Length	45-55 cm 45-55 cm



Il sapore autentico della tradizione

The real taste of tradition



Il Biologico: in primis natura!

Il pastificio Marcozzi utilizza per la linea Bio le migliori materie prime provenienti da **agricoltura biologica** per garantire una pasta di eccellente qualità, in grado di salvaguardare l'ambiente in quanto il Bio bandisce l'agricoltura chimica. La linea Bio è ideata per rispondere alle crescenti richieste di mercato dei prodotti bio e per soddisfare le necessità di chi è attento ad un'alimentazione sana e naturale.

The organic line: first and foremost nature!

The Marcozzi pasta factory uses the best organically farmed raw materials for its **organic line**, in order to protect the environment from chemical agents. The organic line is made to respond to the growing market demands of organic products and to meet the needs of those who are attentive to a healthy and natural diet.

Il Territorio

Marcozzi punta alla **valorizzazione del territorio**: crede fermamente che la collaborazione e la sinergia tra le varie aziende locali siano fondamentali per crescere, innovare e diffondere la cultura delle tradizioni in Italia e all'estero.

The territory

Marcozzi aims at **enhancing the territory**: we firmly believe that the collaboration and synergy between the various local companies are essential to grow, innovate and spread the culture of traditions in Italy and abroad.

La dieta mediterranea

Marcozzi si impegna nella divulgazione delle proprietà della **dieta mediterranea**, riconosciuta dall'UNESCO come bene protetto e inserito nella lista dei patrimoni immateriali dell'umanità. Infatti, un'alimentazione sana e genuina aiuta a mantenere uno stato di salute e benessere ottimale.

The Mediterranean diet

Marcozzi engages in the promotion of the properties of the **Mediterranean diet**, recognised by UNESCO as a protected asset, included in the list of Intangible Cultural Heritage of Humanity. As a matter of fact a healthy and genuine diet helps to maintain an optimal state of health and well-being.



Marcozzi e Sostenibilità Ambientale

The Marcozzi pasta factory and environmental sustainability



La nostra pasta rispetta l'ambiente

Da tempo Marcozzi si impegna a mantenere e migliorare la qualità dell'ambiente in cui opera, riducendo al minimo l'impatto ambientale della sua filiera produttiva utilizzando **energie rinnovabili**. Grazie ai 2 impianti fotovoltaici installati sul tetto del proprio stabilimento della portata di 100 kWp e 20 kWp, è in grado di ottimizzare l'energia elettrica con una consistente **riduzione dell'impatto ambientale**.

Our pasta respects the environment

Marcozzi has ever since been committed to maintain and improve the quality of the environment in which it operates, minimizing the impact of the environmental aspects of its production chain by using **renewable energies**. Thanks to the 2 photovoltaic systems installed on the roof of its own plant with a capacity of 100 kWp and 20 kWp, it is able to optimize the electrical energy with a substantial **reduction of the environmental impact**.

Il nostro Packaging

Il pastificio Marcozzi utilizza un **astuccio completamente riciclabile nella carta** per tutelare la natura e agevolare pratiche a basso impatto ambientale. L'astuccio è realizzato in **pura cellulosa**, presenta una finestra in **PLA** - ossia con materiale biodegradabile e compostabile ed è stampato con inchiostri ad acqua, ossia senza oli minerali. Per personalizzare gli astucci con lotto, scadenza, codice ean... utilizziamo un laser sempre con l'obiettivo finalizzato alla salvaguardia dell'ambiente.

Our Packaging

Marcozzi pasta uses a **completely recyclable paper case** to protect nature and to facilitate low-cost practices environmental impact. The case is made of **pure cellulose** and equipped with a window in **PLA** - a biodegradable and compostable material printed with water-based inks, thus avoiding any mineral oil usage. We use a laser technology to print on the packaging batch no, BBD, ean code, and eventual additional languages not reported on the standard packaging. Few but relevant "little shrewdness" that gives a great advantage: the case can be fully recycled.

Alta qualità made in Italy

The High Quality of Made in Italy

Lavorazione artigianale
trafilatura al bronzo per
una pasta più ruvida e porosa.
Lenta e graduale essiccazione
a bassa temperatura
per preservare i valori nutrizionali
Sfoglia sottile per un gusto delicato.

Artisanal production
bronze die extrusion for a more
rough and porous pasta.
Slow and gradual drying
at low temperature to
preserve nutritional values.
Thin pastry for a delicate taste.

Alta resa in cottura e facilmente digeribile
di facile e veloce preparazione.
Sostiene il regolare funzionamento
fisiologico del nostro organismo.

High yield in cooking and easily digestible
quick and easy to prepare.
Supporting our body's regular
physiological functioning.

Rispetto dell'ambiente
il nostro packaging è "amico dell'ambiente":
completamente riciclabile nella carta,
produzione alimentata anche
con energia verde rinnovabile.

Respect for the environment
our packaging is "environmentally friendly":
fully recyclable in paper,
production powered also
with renewable green energy.



Ingredienti

selezionati e di qualità per una pasta ricca,
genuina e bilanciata a livello nutrizionale.

Semola e uova 100% Italia.

*High qualitative, certified and selected
ingredients*

for a rich, healthy and balanced
genuine pasta.

100% italian eggs and durum wheat semolina.

La vera Pasta di Campofilone

pasta all'uovo artigianale di **altissima qualità**,
eccellenza produttiva del "**Made in Italy**",
Godetevi l'arte e la tradizione
gastronomica di Marcozzi.

The one and only Pasta of Campofilone

Handmade egg pasta of the **highest quality**,
production excellence of "**Made in Italy**."
Enjoy Marcozzi's finefood art
and tradition.

Azienda pluricertificata

con un rigoroso sistema di gestione per
garantire il massimo livello di qualità e
sicurezza, per una pasta senza compromessi.

Multi-certified company

with a strict management system to ensure
the highest score of quality and safety,
for a pasta without compromise.

Marcozzi s.r.l.
Contrada Valdaso, 47/a
63828 Campofilone (FM) Italia
T. +39 0734-931725
E. info@marcozzibrand.it
P.Iva e Cod. Fiscale 01621930443

www.marcozzidicampofilone.it



Food Safety

CERTIFICATED

